



⑫

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

⑳ Numéro de dépôt : **91403372.5**

⑤① Int. Cl.⁵ : **A61K 9/20, A61K 47/26,
A23G 3/30, A23G 3/00**

㉔ Date de dépôt : **12.12.91**

③① Priorité : **14.12.90 FR 9015708**

④③ Date de publication de la demande :
17.06.92 Bulletin 92/25

⑧④ Etats contractants désignés :
AT BE CH DE DK ES FR GB GR IT LI LU NL SE

⑦① Demandeur : **Roquette Frères**
F-62136 Lestrem (FR)

⑦② Inventeur : **Serpelloni, Michel**
155 Route Nationale
F-62660 Beuvry Les Bethune (FR)
Inventeur : **Croisier, Alain**
20 Rue du Hallage
F-62400 Locon (FR)

⑦④ Mandataire : **Boulinguez, Didier et al**
Cabinet Plasseraud, 84, rue d'Amsterdam
F-75009 Paris (FR)

⑤④ **Composition pulvérulente directement compressible, et procédé d'obtention.**

⑤⑦ La présente invention concerne une composition pulvérulente directement compressible à base de xylitol, caractérisée en ce qu'elle présente une comprimabilité, déterminée dans un test A, supérieure à 70 N. L'invention concerne également le procédé de fabrication de ladite composition pulvérulente directement compressible et l'utilisation de ladite composition pour la fabrication de comprimés ou d'articles de confiserie, notamment du type chewing-gum.

La présente invention concerne, à titre de produit industriel nouveau, une composition pulvérulente directement compressible à base de xylitol.

Elle a également pour objet un procédé de préparation de cette composition pulvérulente.

Elle concerne en outre l'utilisation de cette composition pulvérulente comme agent de charge édulcorante dans les comprimés et dans les articles de confiserie du type chewing-gum.

Le xylitol, sucre-alcool pentavalent, est un produit sucré cristallin, de couleur blanche, dénué d'odeur et soluble dans l'eau. Sous forme cristalline, il possède une chaleur de dissolution négative et provoque ainsi en bouche un effet rafraichissant, ou "cooling-effect", agréable. Cette propriété est particulièrement avantageuse pour des comprimés pharmaceutiques ou alimentaires.

Outre son "cooling-effect" le xylitol présente des qualités édulcorantes intéressantes. En effet, si l'on prend pour référence le saccharose, en lui attribuant une valeur édulcorante de 1, on constate que pour le xylitol, cette valeur édulcorante est du même ordre, tandis que pour d'autres polyols plus traditionnels tels que le sorbitol ou le mannitol, elle est respectivement de 0,60 et 0,45.

A l'instar des autres sucres-alcools déjà utilisés dans l'industrie alimentaire et en pharmacie, le xylitol est un substitut de saccharose avantageux pour les diabétiques.

En outre, le xylitol présente une propriété intéressante au regard de la santé dentaire qui le distingue des autres polyols connus. Il est en effet non seulement acariogène, c'est-à-dire qu'il ne peut servir de substrat aux bactéries présentes dans la cavité buccale, mais a également un rôle dans la prévention de la carie dentaire.

C'est donc à plusieurs titres que se justifierait l'emploi du xylitol comme agent liant et diluant dans le domaine de la fabrication de comprimés.

Il est bien connu que, par nature, certaines poudres se prêtent mal à la compression. C'est malheureusement le cas du xylitol poudre cristallisé qui ne permet pas d'obtenir des comprimés de dureté acceptable. Sa limite de compressibilité est relativement basse, ce qui favorise l'apparition du phénomène de "capping", c'est-à-dire un laminage du comprimé dans un plan diamétral qui lui supprime toute sa cohésion. Un tel comprimé est très fragile et a tendance à se rompre en deux ou plusieurs parties lors d'un test de dureté, voire dès son éjection de la presse.

L'une des techniques connues pour conférer aux poudres des aptitudes à la compression est la granulation humide. Il s'agit d'un procédé onéreux et relativement complexe à mettre en oeuvre, dans lequel on a recours à des additifs supplémentaires que sont les liants comme l'amidon, la cellulose ou la gélatine. En ce qui concerne le xylitol, il est en outre bien connu que ce produit se prête très mal à la granulation humide aqueuse, en raison de son hygroscopicité et de sa très forte solubilité dans l'eau. Il est donc nécessaire d'employer des solvants non aqueux tels que le polyéthylèneglycol ou l'éthanol, qui ne présentent pas cependant les mêmes avantages que l'eau sur le plan économique et de la toxicité. D'autre part, la compressibilité des granulés de xylitol ainsi préparés n'est pas bonne - cf Acta Pharmaceutica, Fennica 87, pages 61 à 73 (1978) et 91, page 48 (1982) -.

La technique dite de compression directe sans traitement préalable de la poudre reste donc la plus avantageuse, notamment sur le plan économique, pour l'industrie pharmaceutique et pour l'industrie alimentaire.

Pour tenter de rendre le xylitol directement compressible, il a tout d'abord été imaginé de mélanger le xylitol pulvérulent cristallisé avec différents liants connus comme par exemple la cellulose micro-cristalline - cf Acta Pharmaceutica Fennica 91 pages 47-54 (1982) -. Hormis le fait que ce composé soit insoluble, ce qui le rend difficilement applicable pour des comprimés à sucer - les plus courants en alimentaire -, il faut noter que la cellulose micro-cristalline est présente à raison de 10 à 50 % en poids par rapport au xylitol. Par conséquent, elle a tendance à masquer l'expression de certaines des propriétés avantageuses du xylitol cristallisé, telles que le pouvoir édulcorant, l'effet rafraichissant, la saveur agréable. Il est clair que cela diminue l'intérêt de l'emploi du xylitol cristallisé en compression. En outre, l'incidence économique de l'incorporation de cellulose micro-cristalline n'est pas à négliger, cet additif étant en effet relativement onéreux. Enfin, la présence de liant n'est pas très prisée par les fabricants de produits comprimés notamment pharmaceutiques.

Il a été également proposé, dans la demande de brevet français n° 2.336.123, de fabriquer des tablettes à mâcher à partir de mélange à sec de xylitol en quantité de 10 à 80 % en poids et d'un polyol en quantité de 10 à 80 % en poids, par rapport au poids de la tablette. Le polyol peut être le sorbitol, le mannitol ou un mélange de ceux-ci. Il ressort de la description de cette demande de brevet que le polyol représente au moins 50 % en poids par rapport au xylitol. Ce dernier ne peut donc être considéré comme le constituant principal de la poudre à comprimer. Dans ces conditions, il n'est pas possible de bénéficier de manière optimale de tous les avantages propres au xylitol.

La demande de brevet européen n° 305 356 décrit un procédé de préparation de produits granulés utilisables en compression directe. Suivant ce procédé, un produit pulvérulent, qui peut être du xylitol, est mis en contact sous agitation avec un liquide constitué par le même produit fondu, le mélange obtenu étant ensuite

rapidement refroidi. Compte tenu de cette dernière disposition, le produit obtenu présente une proportion non négligeable de forme amorphe. Cela n'est pas sans induire certains inconvénients comme notamment une perte de cooling-effect, une hygroscopicité plus élevée, donc la tendance au mottage de la poudre, et une faible comprimabilité. On notera également que ce procédé est relativement délicat à mettre en oeuvre. De plus, il a pu être vérifié que le produit granulé obtenu présente de mauvaises caractéristiques de friabilité et qu'il ne permet pas de préparer des comprimés ayant des propriétés de compression, à savoir notamment de dureté, notablement améliorées par rapport à celles de comprimés obtenus à l'aide de xylitol cristallisé traditionnel.

En agglomérant du xylitol poudre cristallisé de très fine granulométrie à l'aide d'un sirop de sorbitol sous forte agitation, la titulaire de la demande de brevet européen n° 329 977 propose un agent liant et diluant, utilisable en compression directe, dont les granulés ont une taille comprise entre environ 0,1 et 1 mm et contenant 94 à 98 % en poids de xylitol, 1 à 5 % en poids de sorbitol, 0 à 2 % en poids d'autres polyols et moins de 1 % en poids d'eau. Cet agent a une densité apparente ("tapée") de 0,7 à 0,8 g/cm³.

Le broyage préalable du xylitol pour obtenir une fine granulométrie, l'agglomération à l'aide d'un sirop de sorbitol à faible matière sèche, ainsi que le séchage final de la poudre ne donnent pas au procédé toute la simplicité souhaitable et constituent des opérations supplémentaires qui augmentent son coût de mise en oeuvre.

Par ailleurs, on a pu constater que les résultats obtenus en termes de dureté pour les comprimés préparés à partir de cet agent liant et diluant ne sont pas satisfaisants.

C'est sur la base de ces dernières constatations et au vu de tous les inconvénients propres aux autres procédés de l'art antérieur que la demanderesse a cherché à mettre au point une composition pulvérulente pour compression directe à base de xylitol, c'est-à-dire principalement constituée par ce polyol, présentant des propriétés de comprimabilité et d'écoulement améliorées par rapport aux produits pulvérulents existants comprenant du xylitol.

Et c'est à la suite de nombreuses études et essais qu'elle a réussi à préparer une composition pulvérulente directement compressible à base de xylitol caractérisée par une comprimabilité, déterminée par un test A, supérieure à 70 N, et de préférence à 80 N.

De façon surprenante et inattendue, cette valeur de comprimabilité est de loin supérieure aux valeurs obtenues avec les compositions à base de xylitol connues jusqu'alors.

La proportion en xylitol de la composition est de préférence supérieure ou égale à 60 % en poids et plus préférentiellement encore à 80 % en poids.

Le test A consiste à mesurer la force, exprimée en Newton, qui est représentative de la comprimabilité de la composition étudiée et qui est nécessaire pour provoquer l'écrasement d'un comprimé préparé à partir de ladite composition, c'est-à-dire pour provoquer l'apparition de lignes de rupture au sein de la masse constitutive de celui-ci, cette force traduisant donc la résistance à l'écrasement du comprimé qui est cylindrique, à faces planes, d'un diamètre de 13 mm, d'une épaisseur de 4 mm et d'un poids de 0,717 g, c'est-à-dire d'une masse volumique apparente ou densité de 1,35 g/ml, ladite force étant exercée contre la surface périphérique du comprimé en direction de l'axe de révolution de celui-ci au moyen d'une butée mobile s'appliquant contre ladite surface le long d'une génératrice, ledit comprimé étant par ailleurs immobilisé contre une butée fixe appliquée également contre la surface périphérique du comprimé le long d'une génératrice diamétralement opposée à celle contre laquelle s'applique la butée mobile.

Pour préparer ces comprimés, on ajoute à la composition étudiée 2 % en poids de lubrifiant, à savoir du stéarate de magnésium.

Ces deux produits sont homogénéisés l'un à l'autre à l'aide d'un mélangeur TURBULA T2C (commercialisé par la Firme WILLY A. BACHOFEN AG, Suisse) pendant cinq minutes à la vitesse d'entraînement de 42 tours/minute.

Pour effectuer la compression du mélange obtenu, on a recours à une presse alternative FROGERAIS de type AM. Cette presse est équipée de poinçons ronds à faces planes de diamètre égal à 13 millimètres.

Pour parvenir aux caractéristiques des comprimés mentionnés ci-dessus, on règle sur la presse l'enfoncement du poinçon supérieur et le volume de remplissage de la matrice, cette dernière disposition permettant de fixer la quantité en poids de mélange pulvérulent souhaitée, en l'espèce 0,717 g.

Pour l'évaluation de la résistance à l'écrasement de ces comprimés, on utilise un duromètre SCHLEUNIGER 2E (commercialisé en France par les Etablissements FROGERAIS).

La composition suivant l'invention comprend au moins un additif choisi parmi les saccharides, oligosaccharides et polysaccharides et leurs correspondants hydrogénés, c'est-à-dire parmi les molécules organiques caractérisées par la présence de chaînons carbonés porteurs de groupements hydroxyles et de fonctions aldéhydriques, cétoniques ou acides.

Il s'agit de préférence des sucres tels que les aldoses et les cétooses ainsi que leurs dérivés hydrogénés, comme par exemple le sorbitol, le mannitol ou le maltitol ou les polysaccharides dont notamment les polymères

de glucose, comme les maltodextrines ayant un Dextrose Equivalent inférieur à 20, ou les sirops de glucose, ainsi que leurs dérivés hydrogénés.

Conformément à une disposition avantageuse de l'invention, l'additif est choisi parmi la liste non limitative de composés suivants : sorbitol, maltitol, mannitol, maltodextrine. Dans un mode préféré de mise en oeuvre de l'invention, l'additif sélectionné est le sorbitol.

Il va de soi que l'invention ne se limite pas à l'emploi d'un seul additif en complément du xylitol, mais englobe aussi toute composition comprenant plusieurs additifs de nature différente.

La présente invention concerne également un procédé de préparation de la susdite composition pulvérulente à base de xylitol.

Conformément à ce procédé, on soumet une matière première essentiellement constituée de xylitol, c'est-à-dire dans une quantité supérieure ou égale à 60 %, et de préférence à 80 %, et d'au moins un additif, à un traitement d'extrusion à l'intérieur d'une installation d'extrusion comprenant une zone de traitement thermique et au moins une filière d'extrusion, le débit d'alimentation de l'installation en xylitol et en additif ainsi que les paramètres du traitement d'extrusion, à savoir la température régnant à l'intérieur de la zone de traitement thermique, le diamètre de la filière d'extrusion et la vitesse d'entraînement de la matière première à l'intérieur de la zone de traitement thermique étant sélectionnés de façon telle qu'à la sortie de la filière et avant la sortie de cette dernière, le mélange xylitol/additif soit partiellement fondu.

La composition pulvérulente à base de xylitol conforme à l'invention est également définie comme étant une composition pulvérulente susceptible d'être obtenue par le procédé conforme à l'invention.

De préférence, la susdite installation est du type bi-vis comportant au moins une filière d'extrusion, les paramètres du traitement d'extrusion étant sélectionnés de façon telle que la matière première se trouve à une température comprise entre 75 et 110°C à l'intérieur de la filière et avant la sortie de ladite matière première de cette dernière, ladite température étant dépendante de la nature et de la quantité de (ou des) l'additif(s) mis en oeuvre.

Cette température peut être aisément déterminée par l'homme du métier, sachant que la température de fusion du xylitol est d'environ 92°C et que la proportion de matière première fondue doit de préférence être comprise entre 30 et 90 %, et plus préférentiellement encore entre 50 et 80 %, de manière à obtenir en sortie d'extrusion un produit d'une viscosité telle que soient rendues aisées et rapides les opérations ultérieures du procédé.

Dans le cas où la composition pulvérulente comprend un seul additif et où ce dernier est du sorbitol, la température de la matière première à l'intérieur de la filière et avant la sortie de cette dernière, est, de préférence, comprise entre 80 et 105°C.

Dès lors que l'additif unique est constitué de maltitol, ladite température est de préférence comprise entre 80 et 100°C.

Avantageusement, le xylitol et l'additif constituant la matière première destinée à être soumise au traitement d'extrusion se présentent sous forme pulvérulente cristallisée ou non.

L'invention vise encore d'autres dispositions qui s'utilisent de préférence en même temps et dont il sera plus explicitement question ci-après et elle pourra, de toute façon, être bien comprise à l'aide du complément de description qui suit ainsi que des figures 1 et 2 annexées et des exemples.

La figure 1 représente, en coupe schématique, une installation d'extrusion du type de celles pouvant être utilisées dans le cadre du procédé selon l'invention.

Se proposant, par conséquent, de fabriquer une composition pulvérulente directement compressible à base de xylitol conforme à l'invention, on s'y prend comme suit ou de façon équivalente.

La matière première qui est soumise au traitement d'extrusion selon le procédé conforme à l'invention, est constituée, par exemple, d'un mélange de xylitol poudre à raison de 90 % en poids et de sorbitol poudre à raison de 10 % en poids.

Dans la pratique, on utilise du xylitol et du sorbitol cristallisés obtenus selon des techniques communément mises en oeuvre dans le domaine considéré.

L'installation d'extrusion est constituée avantageusement par une extrudeuse du type bi-vis comprenant, comme montré à la figure 1 :

- un système d'alimentation, notamment une trémie doseuse 1,
- un système de malaxage M, comprenant un système à deux vis sans fin 2 disposées à l'intérieur d'un carter 3, notamment en acier nitruré, et entraînées en rotation par un mécanisme non montré,
- une sortie comprenant un ou plusieurs filières 4 de différentes formes,
- des moyens de régulation thermique 5 permettant de contrôler la température de la zone de malaxage, ces moyens de régulation thermique 5 étant constitués, d'une part, de moyens de chauffage formés par exemple par des résistances électriques ou par un système de chauffage par induction ou à la vapeur, et d'autre part, de moyens de refroidissement non montrés disposés à l'extérieur du carter ou à l'intérieur et

se présentant par exemple sous la forme de serpentins logés dans le carter, et/ou d'un circuit de fluide de réfrigérant logé à l'intérieur de la vis.

La matière première entrant par le système d'alimentation dans la zone de malaxage est soumise, grâce à la compression réalisée dans les spires de la vis, à un cisaillement et à un frottement mécanique intenses simultanément à l'échauffement induit par les moyens de chauffage qui sont mis en oeuvre.

L'extrusion constitue, par conséquent, un traitement thermo-mécanique.

Pour fixer les idées, on signale qu'on a obtenu de bons résultats avec une extrudeuse du type bi-vis mise sur le marché sous la dénomination "BC 82" par la Société CLEXTRAL. Les deux vis se copénètrent et tournent dans le même sens. La zone de malaxage est chauffée par induction ou refroidie par circulation d'un fluide réfrigérant dans un serpentín, et la température peut donc y être facilement régulée.

L'avantage essentiel de ce mode de chauffage est sa souplesse d'utilisation et son contrôle aisé au moyen d'une boucle de régulation simple (thermocouple/dispositif de commande des moyens de chauffage par induction ou des moyens de refroidissement).

L'installation utilisée dans le cadre de cet exemple comporte quatre filières de forme cylindrique et de diamètre de 5 mm.

La température de la zone de traitement thermique est obtenue en imposant au système de régulation une valeur prédéterminée. Dans le cas de l'installation d'extrusion dont il vient d'être question, cette valeur est comprise entre 75 et 110°C, de préférence entre 80 et 105°C.

Les caractéristiques mécaniques des vis et leur vitesse de rotation sont choisies de façon telle que la durée du séjour de la matière première à l'intérieur de la zone de traitement thermique soit de 5 à 300 s.

Grâce au choix de l'ensemble de ces paramètres, la température de la matière première ayant subi le traitement est de 75 à 110°C à l'intérieur des filières et avant sa sortie de ces dernières.

Le mélange coextrudé à base de xylitol obtenu à la sortie de l'installation d'extrusion est alors successivement soumis :

- à un refroidissement,
- à un broyage,
- et à un tamisage.

Suivant un autre aspect de la présente invention, la composition pulvérulente conforme à l'invention s'est révélée être particulièrement adaptée comme édulcorant dans les confiseries et en particulier dans les confiseries du type chewing-gum.

L'un des problèmes classiques auquel sont confrontés les fabricants lors de la préparation industrielle de chewing-gums, est le défaut de "machinabilité" de la masse de gomme base et de charge édulcorante travaillée. La manipulation de cette masse s'opère traditionnellement à une température de 40 - 50°C. Il est important qu'à cette température, la masse soit suffisamment molle pour permettre un mélange homogène de tous les constituants du chewing-gum (gomme base, charge édulcorante, arômes, colorants...), sans toutefois l'être trop, de façon à éviter les problèmes de collage dans les étapes de malaxage, de formage et de découpe.

La charge édulcorante influe, de manière notable, sur la viscosité de la masse travaillée. On sait, par exemple, lorsqu'il s'agit de poudre, qu'une très fine granulométrie permet d'obtenir une bonne dureté à chaud. L'inconvénient de ces poudres fines est leur très forte hygroscopicité, qui se traduit par une tendance au mottage, lors du stockage.

De façon surprenante et inattendue, la composition suivant l'invention permet d'obtenir des chewing-gums présentant une très bonne dureté à chaud et à froid, sans qu'il soit nécessaire de recourir à de très fines granulométries. Par ailleurs, la qualité organoleptique de ces chewing-gums est tout à fait satisfaisante.

La présente invention concerne donc également l'utilisation de la composition pulvérulente à base de xylitol conforme à l'invention à titre d'agent de charge édulcorante dans des confiseries du type chewing-gum et concerne également les confiseries ainsi obtenues.

La forte saveur sucrée, le cooling effect et l'effet cariostatique du xylitol sont des propriétés particulièrement appréciées dans l'application confiserie du type chewing-gum.

Les exemples donnés ci-après illustrent les différences significatives existant entre les compositions pulvérulentes conformes à l'invention et les produits à base de xylitol pour compression directe soit de l'art antérieur, soit élaborés à des fins comparatives par la Société Demanderesse, ainsi que les avantages procurés par l'utilisation desdites compositions pulvérulentes dans les confiseries du type chewing-gum.

EXEMPLES RELATIFS A L'UTILISATION EN COMPRESSION

Dans ces exemples, on utilise :

- cinq échantillons différents de la composition pulvérulente suivant l'invention, désignés par les références a, b, c, d, e;

- un échantillon de XYLITOL DC commercialisé par la Société CULTOR et désigné par la référence f;
- un échantillon de xylitol poudre extrudé présentant une pureté chimique minimale de 99 % en poids sur sec et désigné par la référence g;
- un échantillon de xylitol poudre commercialisé par la Société ROQUETTE et présentant une pureté chimique minimale de 99 % en poids sur sec et désigné par la référence h;
- trois échantillons de mélanges pulvérulents comprenant du xylitol poudre et du sorbitol poudre commercialisés par la Société ROQUETTE dont les puretés chimiques minimales sont respectivement de 99 % et 96 % en poids sur sec et mélangés l'un à l'autre à sec; les proportions pondérales de ces mélanges xylitol/sorbitol sont respectivement de 50/50 pour l'échantillon désigné par la référence i, de 90/10 pour l'échantillon désigné par la référence k et de 95/5 pour l'échantillon désigné par la référence l;
- un échantillon j de xylitol compressible préparé selon le procédé décrit dans la demande de brevet EP 0 305 356, par mélange de 300 g de xylitol fondu à une température d'environ 100°C et de 700 g de xylitol cristallisé;
- et deux échantillons de mélanges pulvérulents constitués de xylitol et de sorbitol extrudés séparément puis mélangés l'un avec l'autre à sec; les puretés chimiques minimales du xylitol et du sorbitol sont respectivement de 99 % et 96 % en poids sur sec; les proportions pondérales de ces mélanges xylitol/sorbitol sont respectivement de 90/10 pour l'échantillon désigné par la référence m, et de 98/2 pour l'échantillon désigné par la référence n.

Les cinq échantillons f à j appartiennent à l'art antérieur, tandis que les quatre échantillons k à n ont été sélectionnés et élaborés par la Demanderesse à des fins comparatives.

1. Préparation des cinq échantillons a-e conformes à l'invention

Pour les trois échantillons a-c, l'additif choisi est du sorbitol du type de celui commercialisé par la demanderesse sous la marque déposée NEOSORB® P60. Les quantités de sorbitol sont respectivement de 10 %, 5 % et 2 % en poids par rapport à la composition pour les échantillons a, b et c. Pour l'échantillon d, l'additif choisi est le maltitol poudre, présent à raison de 10 % en poids par rapport à la composition.

Enfin, pour l'échantillon e, l'additif choisi et présent à raison de 10 % en poids par rapport à la composition est une maltodextrine issue de l'hydrolyse enzymatique d'amidon, ayant un Dextrose-Equivalent ou D.E. (nombre de grammes de sucres réducteurs exprimés en dextrose pour 100 grammes de produit sec) égal à 12, commercialisée par la demanderesse sous la marque déposée GLUCIDEX® 12.

Le xylitol employé dans chacun des échantillons a à e est obtenu par cristallisation dans l'eau et présente une richesse en xylitol minimale de 99 % en poids sur matières sèches.

Les échantillons a à e sont préparés par introduction dans l'extrudeuse d'un mélange pulvérulent homogène de xylitol et de l'additif dans les proportions citées ci-dessus. L'extrudeuse utilisée est celle dont il a été question plus haut, c'est-à-dire la "BC 82" de la Société CLEXTAL.

La vitesse des vis est réglée de manière telle que le débit de l'installation soit de 200 kg/heure et que le temps de passage de la matière première dans l'installation soit de 30 s environ.

La température de consigne du système de chauffage est programmée à une valeur comprise entre 85 et 110°C qui varie en fonction de la nature et de la quantité de l'additif.

Pour les échantillons a à e, les températures choisies sont les suivantes :

- échantillon a \approx 90°C,
- échantillon b \approx 92°C,
- échantillon c \approx 93°C,
- échantillon d \approx 90°C,
- échantillon e \approx 92°C.

En sortie d'extrudeuse et après refroidissement, les mélanges coextrudés xylitol/additifs se présentent sous la forme de bâtonnets qui sont broyés à l'aide d'un broyeur du type à marteaux.

La fraction retenue est de granulométrie supérieure à 50 microns, plus généralement à 100 microns.

2. Tests

pour chacun des échantillons a à n testés, on a sélectionné une granulométrie moyenne comprise entre 400 et 900 microns.

En ayant recours à la méthode de CARR telle que décrite par CARR R.L. dans Chem. Eng. 72, n° 163, 168 (1985) et Chem. Eng. 72, n° 2, 69-73 (1985), on mesure l'indice d'écoulement et la densité des poudres a à n. L'appareil utilisé pour ce test est celui connu sous la marque HOSOKAWA POWDER TESTER et fabriquée par MICROMERITICS, Osaka (Japon).

On détermine, de plus, la friabilité de certaines des compositions pulvérulentes a à m. Cette propriété est caractérisée par le pourcentage de particules n'ayant pas résisté à un concassage dans un appareil appelé friabilimètre. En l'occurrence, on a utilisé celui de marque ERWEKA TA. Cet appareil contient cinq billes d'acier identiques de 1,7 cm de diamètre et de 18,87 g chacune. On y introduit 15 g d'une fraction granulométrique de 400 à 500 microns de la poudre testée et on met l'appareil en rotation à 25 tours minutes pendant quinze minutes. On détermine par pesée, à la fin du concassage, la proportion, exprimée en pourcentage, que représente le résidu retenu par un tamis de largeur de maille de 351 microns; la valeur de la friabilité correspond au complément à 100 g de cette dernière valeur. Plus le chiffre ainsi obtenu est grand, plus la friabilité est grande.

Enfin, on détermine par le test A défini plus haut la comprimabilité de ces échantillons.

Les résultats de ces mesures de comprimabilité selon le test A ainsi que la granulométrie moyenne, les indices d'écoulement et la friabilité des échantillons testés, sont réunis dans le tableau ci-après.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

	Echantillons a à e conformes à l'invention						Echantillons f à j de l'art antérieur						Echantillons comparatifs k à n			
	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n		
Compositions pulvérulentes à base de xylitol	90	95	98	90	90	98	100	100	50	100	90	95	90	98		
Richesse en xylitol																
Granulométrie moyenne en microns	700	750	810	820	840	410	675	700	650	480	680	690	700	810		
Densité poudre	0,720	0,760	0,809	0,771	0,746					0,730						
Teneur en eau (%)	0,40	0,30	0,25	0,30	0,60	0,30							0,30			
Écoulement (CARR)	SUPERIEUR A 75															
Friabilité (%)	63	71	82	78	80	93							80			
Comprimabilité (Résistance à la rupture) en M pour d = 1,35	144	130	83	89	102	49	40	15	65	65	25	25	53	48		

Il résulte de ce tableau que la composition pulvérulente conforme à l'invention présente une comprimabilité ou résistance à l'écrasement nettement accrue, toujours supérieure à 70 N. En comparaison, l'échantillon f constitué par le XYLITOL DC de la Société CULTOR et conforme à celui décrit et revendiqué dans la demande de brevet européen n° 0 329 977, possède une comprimabilité seulement égale à 49 N, c'est-à-dire trois fois
 5 moindre que celle de l'échantillon a conforme à l'invention (144 N). Il en va de même pour l'échantillon j correspondant au xylitol décrit dans la demande de brevet européen n° 0 305 356.

Ces différences extrêmement significatives montrent bien le caractère surprenant et inattendu des performances en compression de la composition pulvérulente suivant l'invention.

Il faut également remarquer que la comprimabilité d'une composition formée d'un mélange à sec 50/50 de xylitol et de sorbitol (échantillon i), c'est-à-dire répondant aux caractéristiques revendiquées dans la demande
 10 de brevet français n° 2.336.123 citée ci-dessus ne s'élève qu'à une valeur de 65 N, nettement inférieure donc aux 83 N, voire aux 144 N, des compositions suivant l'invention. Cet inconvénient s'ajoute au fait qu'une proportion de 50 % de sorbitol est très importante et diminue d'autant la quantité de xylitol présent. Finalement, cela ne permet pas de profiter au mieux des vertus du xylitol à la consommation.

Le tableau montre également que la composition pulvérulente suivant l'invention possède avantageusement des caractéristiques de friabilité améliorées par rapport à celles des poudres de l'art antérieur et des pou-
 15 dres comparatives.

De façon à illustrer mieux encore l'amélioration des performances en compression directe des compositions suivant l'invention par rapport à celles des compositions de l'art antérieur, on a représenté sur la figure
 20 2 en annexe, pour chacun des échantillons a, c, f, g, h, i, k, m, un graphe donnant l'évolution de la comprimabilité en N en fonction de la densité ou masse volumique apparente des comprimés en g/ml.

Les comprimés de densités différentes sont fabriqués de la même façon que celle décrite ci-dessus à l'aide d'une presse alternative AM. FROGERAIS. C'est en faisant varier la quantité en poids de poudre utilisée pour
 25 préparer un comprimé que l'on obtient différentes densités de comprimés. Plus cette quantité augmente, plus la densité du comprimé et la force de compression pour obtenir un comprimé aux dimensions données croissent.

On peut constater au vu de cette figure 2 que la comprimabilité des compositions a et c de l'invention est toujours nettement supérieure à celle des compositions f, g, h, i, j de l'art antérieur et des compositions compa-
 30 ratives k, m, quelle que soit la densité des comprimés.

Cette figure 2 montre notamment que les échantillons a et c de l'invention dont les proportions respectives en xylitol/sorbitol sont de 90/10 et 98/2, ont de meilleures aptitudes à la compression que le xylitol cristallisé extrudé (échantillon g) et que le xylitol cristallisé dans l'eau (échantillon h).

Si l'on compare les courbes caractéristiques des échantillons a et f, c'est-à-dire correspondant respectivement à la composition suivant l'invention xylitol/sorbitol coextrudés 90/10 et à la composition de XYLITOL
 35 DC de la Société CULTOR : Xylitol/Sorbitol 98/2 (sorbitol ajouté sous forme de sirop aqueux à la poudre de xylitol) conforme à la demande de brevet Ep 329 977, la nette supériorité en compression de la composition suivant l'invention est manifeste quelle que soit la densité du comprimé.

Rien ne pouvait laisser prévoir un tel gain au niveau des performances, sachant que l'on emploie dans les deux cas le sorbitol en association avec le xylitol.

En ce qui concerne les mélanges xylitol/sorbitol non extrudés dans les proportions 50/50 (échantillon i) conforme à la demande de brevet FR 2.336.123 et 90/10 (échantillon k comparatif), l'écart existant entre la
 40 courbe a et les courbes i et k montre une nouvelle fois le caractère très avantageux des compositions suivant l'invention. Même pour l'échantillon k équivalent sur le plan des proportions pondérales xylitol/sorbitol à l'échantillon a de l'invention, la supériorité en compression de ce dernier ressort clairement de l'observation des courbes a et k.

L'échantillon comparatif m formé de 90 % de xylitol, et de 10 % de sorbitol extrudés séparément donne une courbe m qui traduit la moindre comprimabilité de cet échantillon par rapport aux échantillons a à c de
 45 l'invention. Le simple mélange de xylitol et de sorbitol extrudés séparément ne permet pas d'améliorer la comprimabilité. Par conséquent, même si cette solution avait été décrite dans l'art antérieur, elle n'aurait certainement pas incité l'homme du métier à recourir à l'extrusion et encore moins à la coextrusion pour conférer une comprimabilité satisfaisante au xylitol. La démarche de la demanderesse pour parvenir à l'invention n'en est donc que plus méritoire.

EXEMPLE RELATIF A L'UTILISATION DANS LES CONFISERIES DU TYPE CHEWING-GUM

Dans cet exemple, on a voulu comparer la dureté et les qualités organoleptiques de chewing-gums sans sucre préparés, d'une part à l'aide de l'échantillon g de xylitol pulvérulent connu (cristallisé dans l'eau), et
 50 d'autre part à l'aide de la composition pulvérulente a conforme à l'invention.

Les granulométries des deux poudres a et g sont identiques. Elles ne contiennent pas de particules de taille supérieure à 160 micromètres.

Composition des chewing-gums

5	- Gomme base	33 % en poids (gomme base 34/42 de la Société DREYFUS)
10	- Charge édulcorante	65 % en poids
15	- Lécithine	0,5 % en poids (Mc Thin AF1 de la Société LUCAS MEYER)
20	- Arôme menthe	1,5 % en poids

Mode opératoire

- . Préchauffer la gomme base vers 40 - 50°C et l'introduire dans le pétrin. Pétrir 2 minutes
- . Ajouter la moitié de la charge édulcorante pulvérulente et l'arôme et pétrir 3 minutes
- 25 . Ajouter la lécithine et pétrir 1 minute
- . Ajouter le reste de la charge édulcorante, puis pétrir 4 minutes

Résultats

- 30 On a mesuré par pénétrométrie, à l'aide d'un appareil du type INSTRON, les duretés des chewing-gums à différentes températures après un délai donné de stockage postérieurement à la fabrication, et après différentes durées de stockage à une température de 20°C.
- Les résultats sont donnés dans le tableau ci-après.

35	Conditions de mesure	Chewing-gum préparé avec l'échantillon g	Chewing-gum préparé avec l'échantillon a conforme à l'invention
40	45°C	1,82	3,00
	35°C	6,57	8,82
45	24°C	20,54	24,96
	après 1 j à 20°C	23,65	26,60
	après 15 j à 20°C	25,67	30,05

50 Il ressort clairement de ce tableau que la composition a suivant l'invention confère au chewing-gum une dureté à chaud supérieure à celle obtenue avec l'échantillon g de l'art antérieur.

Les chewing-gums comprenant l'échantillon a suivant l'invention peuvent donc être fabriqués beaucoup plus facilement. La machinabilité de la masse travaillée est nettement améliorée et les problèmes de collage aux équipements sont ainsi supprimés.

55 S'agissant de la dureté à "froid" (20°C), les chewing-gums avec l'échantillon a ont également une dureté supérieure à celle des chewing-gums préparés avec l'échantillon g, tout en restant dans des limites acceptables.

On constate également que la dureté de ces deux types de chewing-gums évolue sensiblement de la même façon, au cours du stockage à cette température de 20°C.

En ce qui concerne l'aspect et la structure des chewing-gums obtenus, on observe que les chewing-gums préparés avec l'échantillon a ont l'avantage d'avoir une structure plus homogène, plus liée et d'être par ailleurs plus blancs que ceux préparés avec l'échantillon g de l'art antérieur.

Enfin, sur le plan organoleptique, les chewing-gums du type a et ceux du type g sont comparables. On note toutefois un effet suçant se prolongeant plus longtemps pour le chewing-gum du type a.

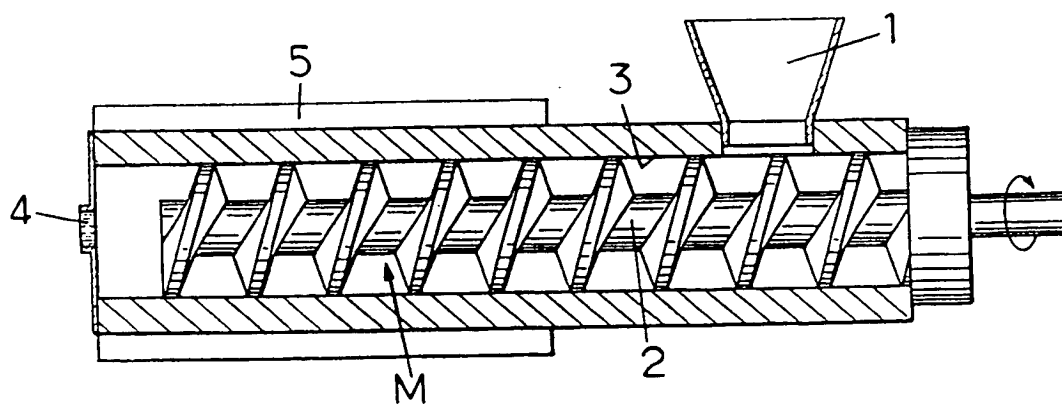
Les avantages de l'emploi de la composition pulvérulente suivant l'invention ressortent donc clairement de l'exemple ci-dessus.

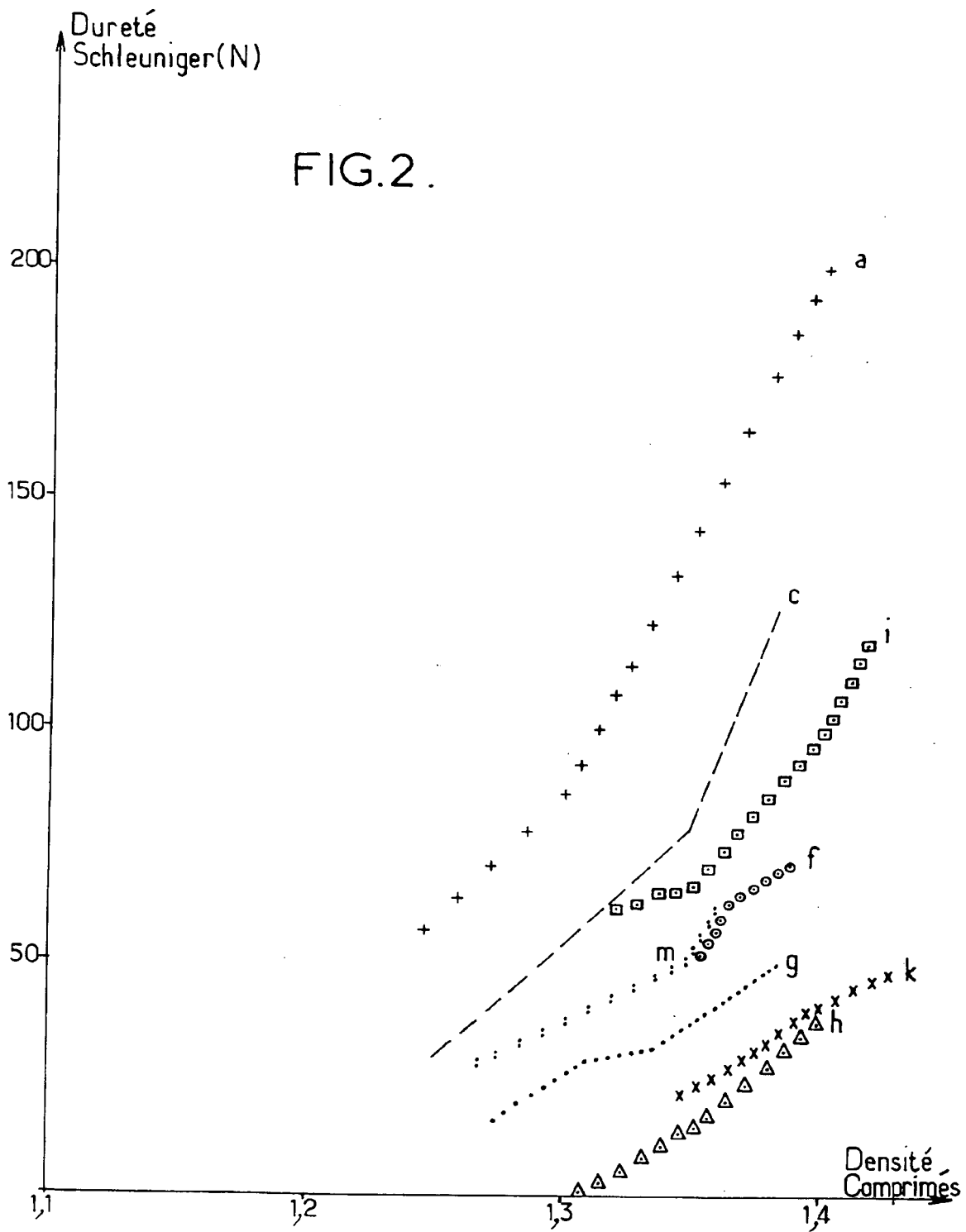
Comme il va de soi et comme il résulte déjà de ce qui précède, l'invention ne se limite nullement à ceux de ses modes d'application et de réalisation qui ont été plus spécialement envisagés; elle en embrasse, au contraire, toutes les variantes.

15 Revendications

1. Composition pulvérulente directement compressible à base de xylitol, caractérisée en ce qu'elle présente une comprimabilité, déterminée dans un test A, supérieure à 70 N, de préférence à 80 N.
2. Composition selon la revendication 1, caractérisée en ce que la proportion en xylitol est supérieure ou égale à 60 % en poids et de préférence à 80 % en poids.
3. Composition selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisée en ce qu'elle comprend au moins un additif choisi parmi les saccharides, oligosaccharides et polysaccharides et leurs correspondants hydrogénés.
4. Composition selon la revendication 3, caractérisée en ce que l'additif est choisi parmi les sucres, les sirops de glucose, les maltodextrines et leurs dérivés hydrogénés.
5. Composition selon la revendication 4, caractérisée en ce que l'additif est choisi dans le groupe comprenant le sorbitol, le mannitol, le maltitol, les maltodextrines.
6. Procédé de fabrication de la composition pulvérulente directement compressible selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que l'on soumet une matière première essentiellement constituée de xylitol, c'est-à-dire présent dans une quantité supérieure ou égale à 60 %, et de préférence à 80 %, et d'au moins un additif, à un traitement d'extrusion comprenant une zone de traitement thermique et au moins une filière d'extrusion, le débit d'alimentation de l'installation en matière première ainsi que les paramètres du traitement d'extrusion, à savoir la température régnant à l'intérieur de la zone de traitement thermique, le diamètre de la filière d'extrusion et la vitesse d'entraînement de la matière première à l'intérieur de la zone de traitement thermique étant sélectionnés de façon telle qu'à la sortie de la filière et avant sa sortie de cette dernière, le mélange xylitol/additif soit partiellement fondu.
7. Procédé selon la revendication 6, caractérisé en ce que l'installation est du type bi-vis comportant au moins une filière d'extrusion, les paramètres du traitement d'extrusion étant sélectionnés de façon telle que la matière première se trouve à une température comprise entre 75 et 110°C à l'intérieur de la filière et avant la sortie de ladite matière première de cette dernière.
8. Procédé selon l'une des revendications 6 et 7 dans lequel la composition pulvérulente comporte un additif constitué par du sorbitol, caractérisé en ce que la température de la matière première à l'intérieur de la filière et avant sa sortie de cette dernière, est, de préférence, comprise entre 80 et 105°C.
9. Utilisation de la composition pulvérulente selon l'une quelconque des revendications 1 à 5 à titre d'agent de charge édulcorante dans des comprimés ou dans des articles de confiserie, notamment du type chewing-gum.
10. Comprimés ou articles de confiserie, notamment du type chewing-gum, caractérisés en ce que leur charge édulcorante est constituée, au moins en partie, par la composition pulvérulente selon l'une quelconque des revendications 1 à 5.

FIG.1.







Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 91 40 3372

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.5)
D, X Y, D	FR-A-2 336 123 (LIFE SAVERS) * page 1, ligne 1 - ligne 3 * * page 2, ligne 1 - ligne 11 * * page 2, ligne 18 - ligne 34 * * page 3; exemple 1 * * page 4; exemple 5 * * revendications 1-6 * ---	1, 3-5 2, 9, 10	A61K9/20 A61K47/26 A23G3/30 A23G3/00
Y	US-A-4 284 650 (GOUPIL J.-J.) * colonne 1, ligne 6 - ligne 8 * * colonne 3, ligne 28 - ligne 40 * * colonne 4; exemple G * * revendications *	2, 9, 10	
X	EP-A-0 329 977 (CULTOR LTD) * page 2, ligne 1 - ligne 3 * * page 3 - page 4; exemples 1, 2, 3 * * revendications 1-4 *	1-5	
Y	EP-A-0 220 103 (ROQUETTE FRERES) * page 1, ligne 7 - ligne 11 * * page 3, ligne 6 - ligne 17 * * page 5, ligne 31 - ligne 34 * * revendications *	6-8	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
Y	JAPANESE PATENTS GAZETTE Section Ch, Week 7421, 1974 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class B, AN 74-39213V & JP-B-49 016 929 (TOMA KASEI KOGYO KK) 25 Avr 11 1974 * abrégé *	6-8	A61K A23G
A	US-A-3 899 593 (HAMMOND J.E. ET AL) * le document en entier *	9, 10	
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 09 MARS 1992	Examinateur BOULOIS D.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons * : membre de la même famille, document correspondant	

EPO FORM 1503 (03.92) (P0402)